



Sautéed Collards with Beets, Almonds, Garlic Scapes and Caramelized Onion

Time needed: 25 minutes Makes: 4 servings

INGREDIENTS

- 1 Tablespoon cooking oil, divided
- 1 onion, sliced
- 3 cloves garlic, peeled and sliced
- 1 beet, boiled, peeled, and sliced
- 5-6 collard leaves, stemmed and cut into ribbons
- 4 garlic scapes, tender parts cut in 2" pieces
- Salt and pepper to taste
- ½ cup toasted almonds, coarsely chopped (optional)

DIRECTIONS

1. Place a sauté pan over medium heat, add half of the oil, and the onion. Cook without disturbing for about 1 minute, or color start showing on the onions.
2. Add a pinch of salt to the onions and move them around a bit. Add the garlic and the rest of the oil; continue cooking while moving constantly until the garlic becomes fragrant.
3. Add the beets, collards, garlic scapes, and a pinch of salt and pepper.
4. Continue sautéing the vegetables until the collards become bright, dark green and pliable.
5. Taste for seasoning and stir in the almonds.
6. Serve.



Salteado de col verde con betabel, almendras, escamas de ajo y cebolla caramelizada

Tiempo Necesario: 25 minutos Porciones: 4

INGREDIENTES

- 1 Cucharada de aceite de cocina, dividido
- 1 Cebolla, cortada en rodajas
- 3 dientes de ajo, pelados y en rebanadas
- 1 betabel, hervido, pelado, y en rebanadas
- 5-6 hojas de col verde, al vapor y cortado en cintas
- 4 Escamas de ajo, parte tierna cortado en 2 piezas
- Sal y pimienta al gusto
- ½ Taza de Almendras rebanadas y tostado, guesamente picado (opcional)

DIRECCIONES

1. En una sartén a temperatura media, agregar la mitad del aceite, y la cebolla. Cocinar sin mover aproximadamente un minuto, o hasta que la cebolla empiece a tener color.
2. Agrega una pizca de sal a la cebolla y mezcla un poco. Agrega el ajo y el resto del aceite; continúe cocinando mientras moviendo constantemente hasta que el ajo empiece a aromatizar.
3. Agrega el betabel, el col verde, las escamas de ajo, y una pizca de sal y pimienta.
4. Continúe salteando los vegetales hasta que el col cambie a un color verde oscuro vibrante y flexible.
5. Pruebe el sazón y agregue las almendras y mezcla.
6. Listo para servir, probecho

